## **Inspiration fra Tyskland**

af Maren Korsgaard og Henning Hervik

Økologisk Rådgivnings inspirationstur gik i år til Tyskland, nærmere bestemt Bonn-området. Vi besøgte bl.a. Biohof Schulze Wethmar, www.biospargel.net i Lünen-Wethmar. Som navn og stednavn antyder, har familien Wethmars gård eksisteret i over 1000 år i landsbyen Lünen-Wethmar. Gårdens nuværende bindingsværks-stuehus var dog ganske ungt, "kun" fra 1820.

Den traditionsrige gård er nu økologisk på 21. år, godkendt af Bioland. Hovedproduktionen er hvide asparges samt gulerødder. Aspargesmarkerne dækkede 25 ha, gulerødderne 20 ha, og kartoflerne 10 ha, de øvrige 95 ha blev dyrket med korn og vårhestebønner i skifte med ca. 40 % kløvergræs. Kornet var vårbyg og vårtriticale til fremavl og vinterhvede til brødkorn. Udbytteniveauet for vinterhvede ligger på 35 hkg/ha og i vårhestebønner 35-40 hkg/ha.

Hestebønnerne var sået i begyndelsen af marts på dobbeltrækkeafstand. De blev blindstriglet og striglet 2 gange efter fremspiring. Andre proteinafgrøder er forsøgt, men hestebønnerne er den eneste, som duerne lader være.

Tidligere blev der også dyrket sukkermajs, men den produktion er nu opgivet. Den meget intensive dyrkning af majs til biogas i store dele af Tyskland, betyder at majshalvmøl er blevet et så stort problem, at det ikke længere er muligt at dyrke økologisk.

Gården har fire faste medarbejdere og mange sæsonarbejdere, primært fra Rumænlen og Polen. Timelønnen for sæsonarbejderne var 4,80 €/ time (36 kr/time) med kost og logi betalt.

Gårdejeren Vitus Schulze Wethmar viste os rundt i de veldrevne marker. Midt i juni kunne han se tilbage på 3 forårsmåneder, hvor der kun var faldet 11 mm regn. Det var ikke specielt mærkbart på afgrøderne, men der var også blevet vandet meget især i asparges og gulerødder.

Aspargessæsonen begyndte allerede sidst i marts og sluttede den dag vi besøgte gården, den 16/6.



**Billede 1.** De gamle bindingsværksbygninger danner en indbydende og hyggelig ramme om gårdens butik.

Etablering af asparges er en bekostelig affære. En ha asparges koster 10.000€ i plantemateriale, og der går to år inden første høst. Til gengæld kan man så høste de følgende 10 år. Hovedudfordringerne i asparges er hagl, rust, aspargesbiller og aspargesfluer. Hagl blev der ikke gjort noget for, men aspargesrust blev forebygget med robuste sorter og bekæmpet med kobbersprøjtninger, ca. 3 x 300g Cu/ha/ året. Det var udelukkende fordi investeringerne i aspargesmarken er så stor, at han syntes han var nødt til at beskytte de nyplantede aspargesstykker mod svampesygdomme. Aspargesbiller og -fluer blev bekæmpet med Neem-azal, et botanisk insekticid. I Danmark må man hverken anvende Kobber eller Neem.



**Billede 2.** Der dyrkes vårhestebønner af sorterne Divine og Fuego.



**Billede 3.** De indhøstede asparges er efter sortering klar til pakning.

Vitus Schulze Wethmar fortalte, at han manglede jomfruelig jord. Han har erfaret at selv efter 22 år uden asparges bliver nyplantede asparges påvirket af Fusarium i jorden.

Aspargessorterne var Gijnlim og Backlim, hhv. tidlig og sen. Når de sidste asparges var stukket, midt i juni blev kammene væltet og markerne gødet med kompost. Følgende forår blev kammene sat op igen.

I gulerødderne havde han ingen problemer med hverken gulerodsfluer eller knoporme. Nematoder har tidligere været et problem, men det løste han nu med en forfrugt af olieræddike af sorten Siletina. Den blev sået efter kornhøst og pløjet ned 6 uger senere. Anvendelsen af denne metode betød at gulerødderne året efter var nematodefri. Tidlige gulerødder blev forberedt allerede om efteråret, hvor kammene blev sat op og



**Billede 4.** Gulerødderne sås på kamme. Toppen af kammen er luget mens stjernerullerenseren holder resten fri for ukrudt.



**Billede 5.** Figurtekst. Biohof Schulze Wethmar driver en stor, velassorteret gårdbutik. Herfra sælges ca. en trediedel af alle de fødevarer, som produceres på gården.

ukrudtsbrændt, for derefter at blive tilsået midt i marts.Gulerodssorterne var: Napoli (tidlig) og Nerac (lager). Han havde dårlige erfaringer med Bolero.

Gulerødder blev dyrket på kamme der blev ukrudtsbrændt og derefter renholdt med 3 x stjerne-rullehakke kombineret med rækkefræsning. Der blev brugt 500 lugetimer/tidlige gulerødder/ha og 300 lugetimer/ha i de sene gulerødder.

Kartofler blev renholdt med 2 striglinger + hypning. Hovedsorten var Sava og udbytteniveauet var 200-250 hkg/ha. Vitus Schulze Wethmar brugte ikke kobbersprøjtninger i kartoflerne, som den eneste af de økologiske kartoffelavlere i området.

Asparges og gulerødder blev solgt videre til grossister og forretninger. Her klagede hr. Wethmar noget over dumpingpriser fra hollandske avlere. De kunne levere vaskede øko-gulerødder for den meget lave pris af 0,12 €/kg, svarende til 90 øre/kg.

## Vidste du at:

Olieræddike begrænser antallet af nematoder i gulerødder

I Tyskland må der sprøjtes med kobber i grønsager

Økogulerødder kan leveres til 90 øre/kg